

# MENÜ

Caesar's salad

ODER

Tomaten-Carpaccio mit cremiger Burrata aus Apulien, Pecorino  
Provolone, Kapern und Basilikum; Dipp aus Rauchpaprika und Pinien

ODER

Rilette auf Crostino & Ceviche von der Groß Heinser Regenbogenforelle  
mit Kräutersalat und Würfelkartoffeln

\*

Geeistes Süppchen von marinierten Tomaten mit Ciabata-Chips,  
hausgemachtem Lardo und Basilikum

ODER

Tagessuppe

\*

Strozzapreti in Colatura-Butter und Kräutercreme mit Calamaretti, mariniertem Thunfisch,  
amalfitanischer Salz-Zitrone und Pinien-Bröseln

ODER

Risotto mit Bohnen, bunten Kartoffeln und Pesto

ODER

Penne mit Buchenpilzen, Wachsbohnen, Salsiccia, Mimolette-Käse  
und Gewürzmischung „All'Arrabbiata“

ODER

Spaghetti mit Wildgarnelen, Tomaten und Estragon, im Helgoländer Hummersud

\*

Groß Heinser Regenbogenforelle „Müllerin“ gebraten  
mit Salzkartoffeln, kleinem Salat und Gurkensalat

ODER

Rosa gebratene Entenbrust mit hausgemachten mit Topinambur-Gnocchi,  
Pfifferlingen, Salbei und geräuchertem Scarmorza

ODER

Knuspriger, magerer Spanferkelbauch „mediterran“ - mit hiesigen Wachsbohnen,  
Confittomaten und Rosa Kartoffelpüree mit Oliven

ODER

Vegan: Lauwarme Spaghettini mit Wachsbohnen, geriebenen Zucchini,  
Broccoli, Chili, Kapern, Pinien und geschmorten Kirschtomaten

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Crème Brûlée

ODER

Caramelisierte Aprikosen mit Vanillemousse auf bretonischem Mürbeteigboden,  
Himbeersorbet und Eiscreme von sizilianischen Bronté-Pistazien

ODER

Geeiste Kokossuppe mit Schokoladen-Kaffee-Stracciatella-Eiscreme,  
Passionsfruchtgelee und Weißer Moccamousse

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 43.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 57.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 73.-

-Alle Preise in EURO-

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie Sellerie, Nüsse  
etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank.

# Speisekarte

Kleine Portion/ Große Portion

## Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Rilette auf Crostino & Ceviche von der Groß Heinsler Regenbogenforelle mit Kräutersalat und Würfelkartoffeln 13,50/20,00

Tomaten-Carpaccio mit cremiger Burrata aus Apulien, Pecorino Provolone, Kapern und Basilikum; Dipp aus Rauchpaprika und Pinien 11,50/18,00

## Suppen:

Geeistes Süppchen von marinierten Tomaten mit Ciabata-Chips, hausgemachtem Lardo und Basilikum (vegan möglich) 8,00/13,00

Tagessuppe

## Zwischengerichte:

Strozzapreti in Colatura-Butter und Kräutercreme mit Calamaretti, mariniertem Thunfisch, amalfitanischer Salz-Zitrone und Pinien-Bröseln 16,00/24,00

Risotto mit Bohnen, bunten Kartoffeln und Pesto 14,50/21,00

Penne mit Buchenpilzen, Wachsbohnen, Salsiccia, Mimolette-Käse und Gewürzmischung „All'Arrabbiata“ 15,00/22,00

Spaghetti mit Wildgarnelen, Tomaten und Estragon, im Helgoländer Hummersud 15,00/24,00

## Hauptgerichte:

Groß Heinsler Regenbogenforelle „Müllerin“ gebraten mit Salzkartoffeln, kleinem Salat und Gurkensalat 29,00

Rosa gebratene Entenbrust mit hausgemachten mit Topinambur-Gnocchi, Pfifferlingen, Salbei und geräuchertem Scarmorza 26,00/36,00

Knuspriger, magerer Spanferkelbauch „mediterran“ - mit hiesigen Wachsbohnen, Confittomaten und Rosa Kartoffelpüree mit Oliven 20,00/30,00

Vegan: Lauwarme Spaghettini mit Wachsbohnen, geriebenen Zucchini, Broccoli, Chili, Kapern, Pinien und geschmorten Kirschtomaten 14,50/21,00

## Käseteller

Friskäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte 12,00/16,00

## Desserts:

Crème Brûlée 8,50

Caramelisierte Aprikosen mit Vanillemousse auf bretonischem Mürbeteigboden, Himbeersorbet und Eiscreme von sizilianischen Bronté-Pistazien 13,50

Geeiste Kokossuppe mit Schokoladen-Kaffee-Stracciatella-Eiscreme, Passionsfruchtgelee und Weißer Moccamousse 12,50